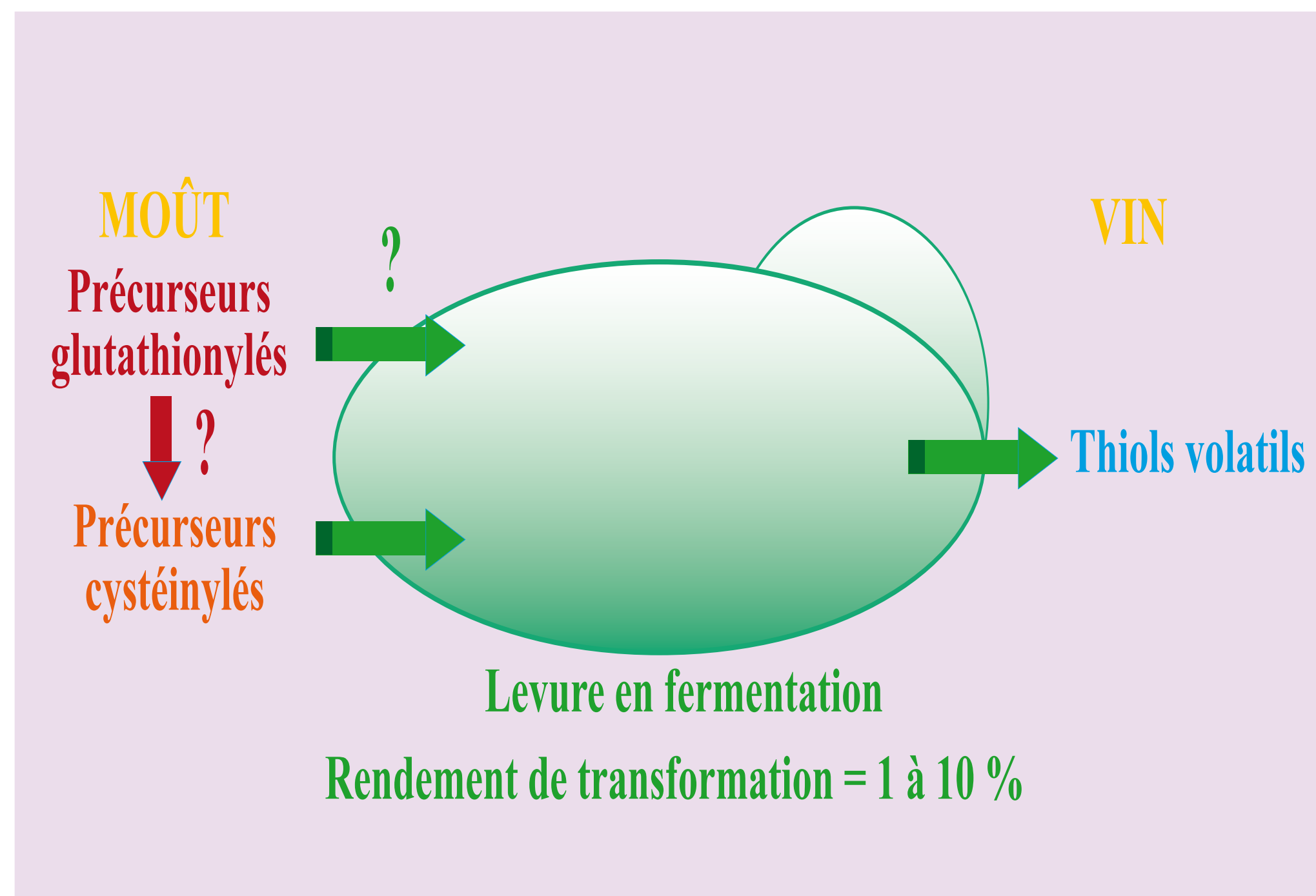
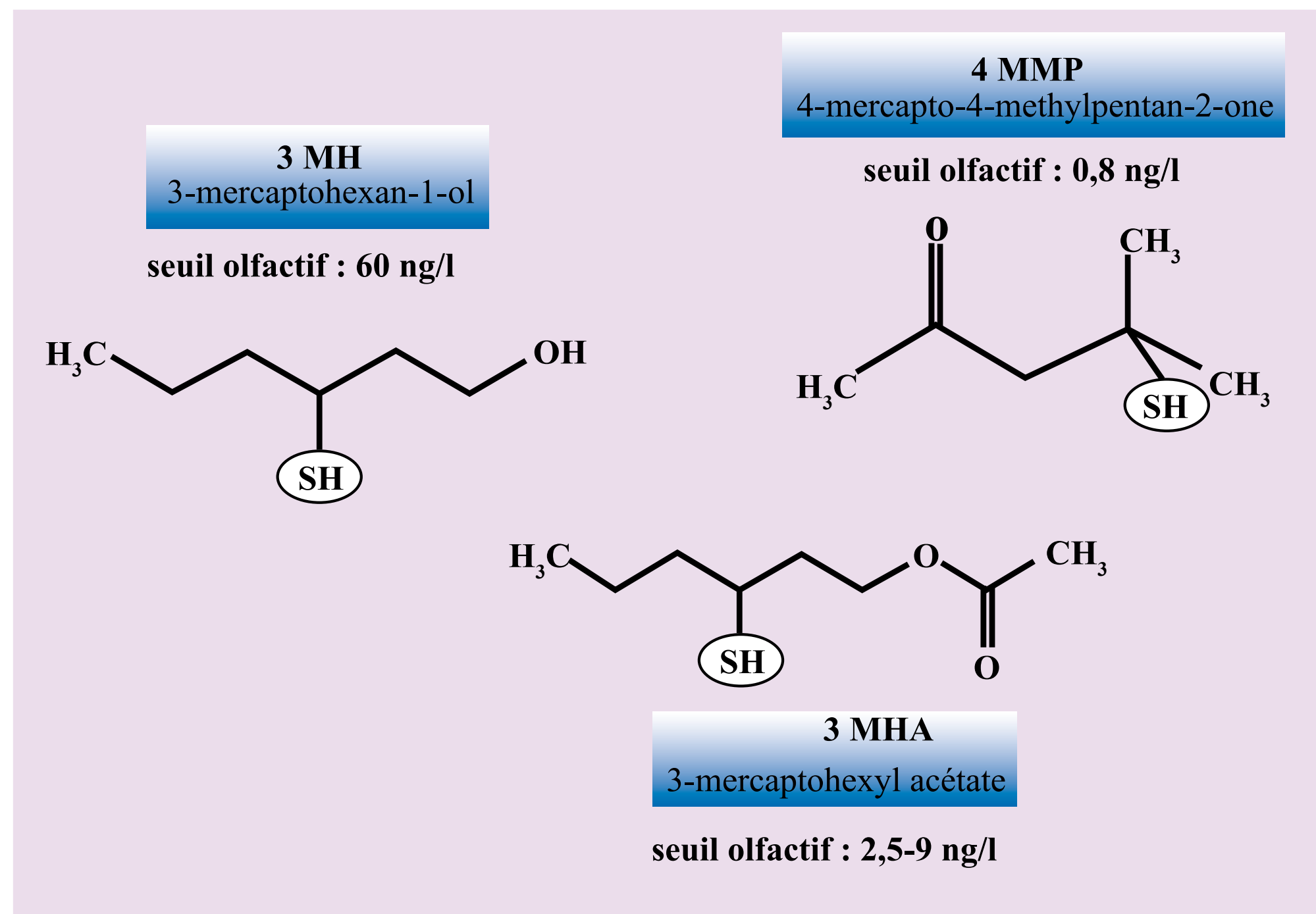


COMPOSÉS SOUFRÉS VARIÉTAUX : MAÎTRISE VITICOLE ET OENOLOGIQUE

Les composés soufrés variétaux

Leur origine



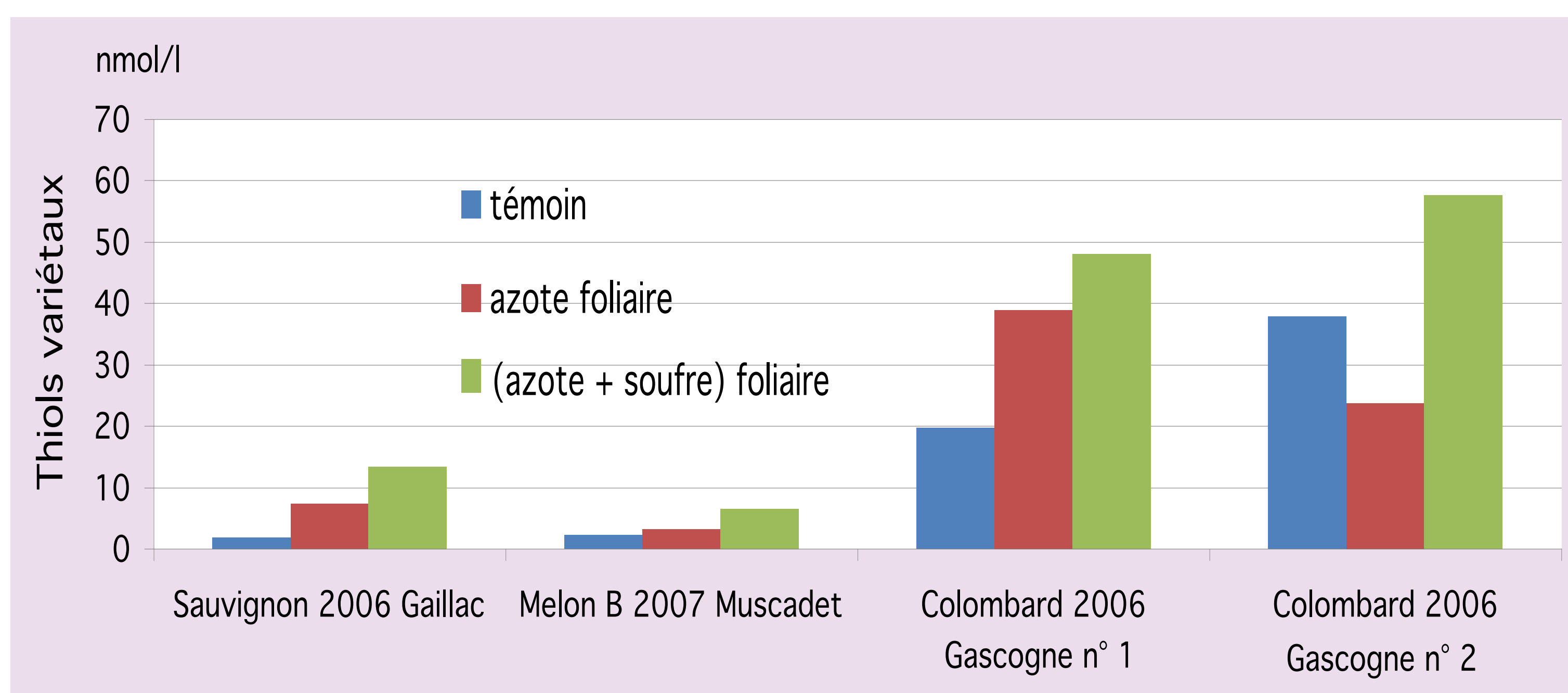
Les voies majoritaires de biogénèse et le faible rendement de conversion des précurseurs en thiols volatils par la levure ont pour conséquence deux voies d'augmentation et de maîtrise de leur teneur dans les vins :

- une voie viticole
- et une autre oenologique.

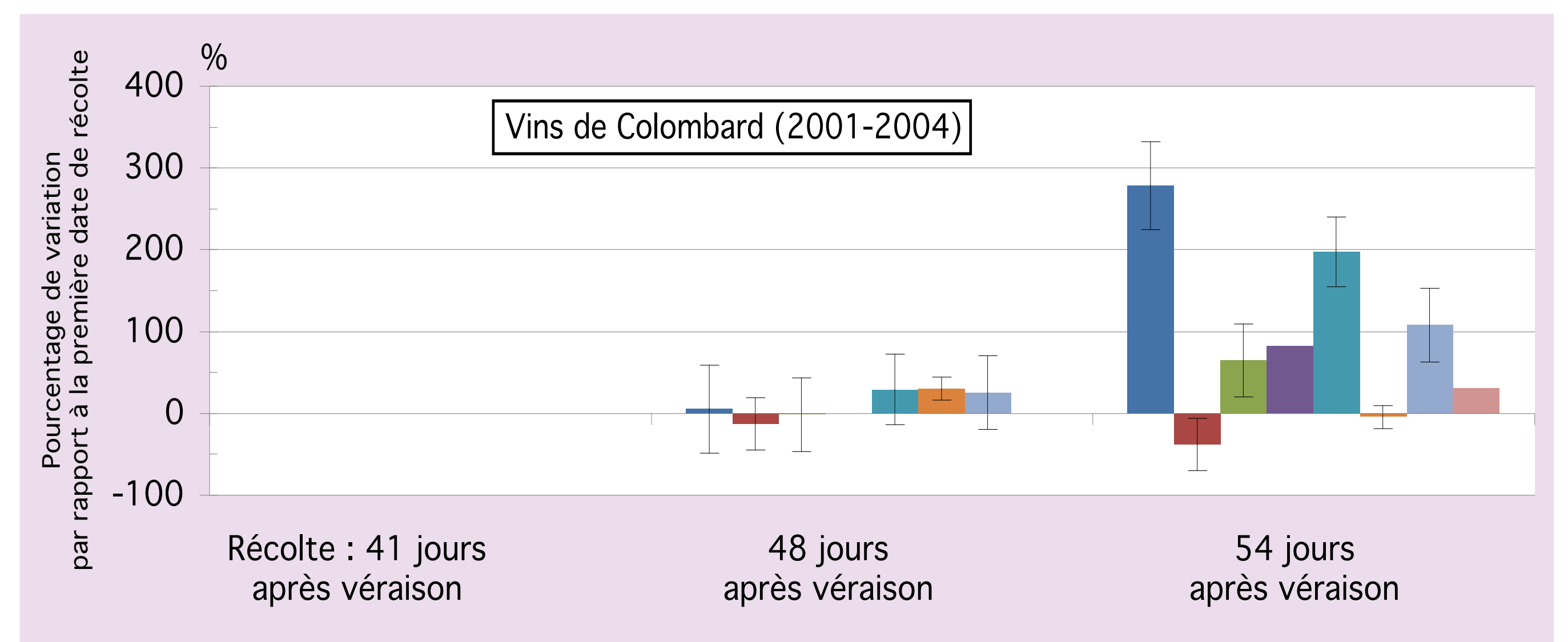
ÉLÉMENTS DE MAÎTRISE VITICOLE

En l'état actuel des connaissances, plusieurs facteurs peuvent être considérés : maturation, alimentation hydrique et alimentation azotée. Les expérimentations IFV menées depuis plusieurs années permettent de dégager certains résultats intéressants.

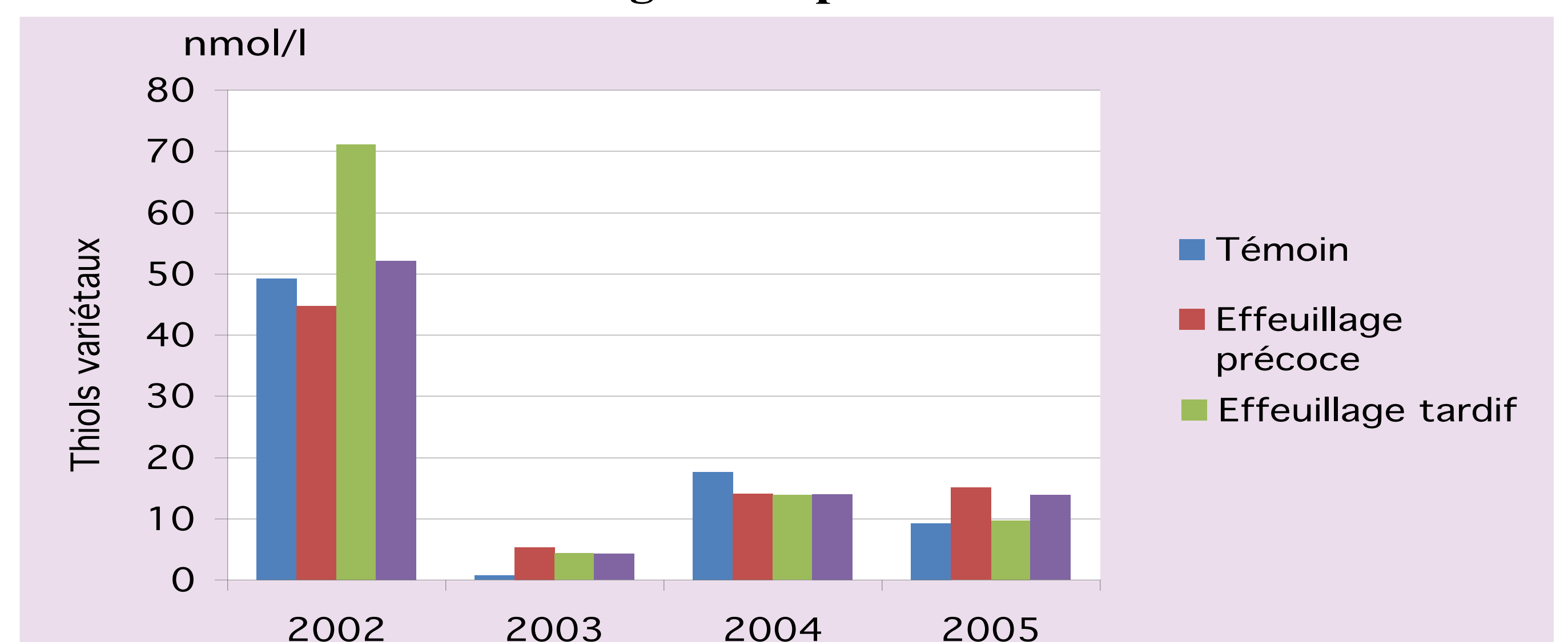
L'azote et le soufre en pulvérisation foliaire favorisent la présence de thiols



Il ne faut pas forcément craindre une bonne maturité



L'effeuillage n'est pas rédhibitoire



ÉLÉMENTS DE MAÎTRISE OENOLOGIQUE

Par ailleurs, en dehors de la maîtrise de l'oxydation des moûts qui s'avère primordiale sans que l'on puisse encore donner de mécanismes explicatifs, la gestion de la fermentation alcoolique est bien sûr une étape clé. Parmi les éléments permettant de gérer ces fermentations : le choix de la souche de levure et la gestion de la nutrition azotée de la levure.

L'ajout d'ammonium en excès en début de fermentation peut limiter l'entrée du précurseur dans la levure et par conséquent, la production de 3 MH

Toutes les levures ne sont pas égales

